



AGRICULTURA



REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

DIRECTOR: JOSEP M.^a VALLS

DIRECTOR DELS SERVEIS TÈCNICS D'AGRICULTURA DE LA MANCOMUNITAT DE CATALUNYA

PROPIETARI AGRICULTOR

COL·LABORADORS

Srs. Professors dels Serveis Tècnics d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya

Senyors Professors de l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona

Director i Professors de la Reial Escola d'Avicultura d'Arenys de Mar

Estacions Enològiques de Catalunya

Enginyers agrònoms i agrícoles i nombrosos propietaris agricultors

SECRETARI: JOSEP M.^a DE CUADRAS

SUMARI

Poda llarga i poda curta, per *Josep M.^a Valls*. — D'aviram, per *Salvador Castelló*. —

Els arbres fruiters a Catalunya (acabament), per *August Matons*. — Exemples que han d'ésser imitats, per *P. J. Casallo*. — La lleteria cooperativa de l'«Haut-Var», per *G. Battanchon*. — Informació. — Consultori. — Els mercats de Catalunya.

SUMARI PEL NOMBRE VINENT

Poda llarga i poda curta, per *Josep M.^a Valls*. — El segur del bestiar de treball agrícola, per *Josep M.^a Rendé*. — Les idees d'En Cambó i la ramaderia, per *P. M. Rossell*. — La lleteria cooperativa de l'«Haut-Var» (acabament), per *G. Battanchon*. — L'ametller a Mallorca, per *Joan Salom*. — Actualitats agrícoles. — Consultori. — Informació. Els mercats de Catalunya.

FORA TEXT

L'Art en l'Agricultura: cà'n Cabanyes (Argentona).

Direcció i Administració: Escudellers, núm. 10 bis - BARCELONA

JOAN PONS VIDAL

Productes "PEÑARROYA"

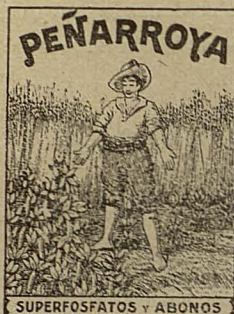
Sulfat de coure
garantit amb una puresa
de 98/99 0/0

Sulfat d'amoníac

Sulfat de ferro

Sulfat de potassa

Superfosfats



Nitrat de sosa
Sofres

Adobs compostos



De venda en els dipò-
sits, sucursals i prin-
cipals magatzems
d'Adobs.

Dipòsit central per a Catalunya:

Escudellers, 89, i Gignàs, 2. Telèfon A. 5040 : BARCELONA

Agricultors!

Empleen juntament amb els
adobs químics o orgànics el

Fertilitzador Radiactiu H. B. C.

que és un poderós estimulante
de la vegetació que augmenta
les collites considerablement

Agència general per a Espanya del FERTI-
LITZADOR RADIACTIU H. B. C., Bruch,
núm. 42 : Barcelona. — De venda en les
principals cases d'adobs d'Espanya.



AGRICULTURA



REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Dies de sortida: 5 i 20 de cada mes

Subscripció: Barcelona, any: **Pessetes 7** - Fòra: **Pessetes 9** Número solt: **Pessetes 0'30**

Poda llarga i poda curta

OBSERVACIÓ feta en moltes conferències qual tema era la vinya, observació repetida arreu, és l'interès que demostra el poble agricultor pel lema que encapçala aquestes ratlles. No és tot igual fer tres i quatre càrregues per una, en els temps actuals on l'alt preu i la carestia dels adobs dificulta en gran manera el seu empleu, sentir parlar com amb les mateixes despeses es feren collites tres i quatre cops més grosses, era més que suficient per a fer dedicar a tal qüestió una de nostres primeres cròniques.

I així és: l'experiència, la pràctica ens confirma arreu un fet que doctrinalment és ja cosa demostrada. Mes alhora ens diu igualment que si en *certes menes de ceps la poda llarga augmenta en molt la seva producció no passa igual en totes les varietats*. Per a les primeres, per aquells ceps que en igualtat de despeses tripliquen i quadripliquen la seva producció ens referim; per les altres es recomanen els assaigs, ja que moltes i moltes classes són poc o gens estudiades, i fer-ho és avui més que més d'una gran necessitat.

L'Estació Enològica de Vilafranca ens envia una molt curiosa estadística. Les seves experiències són de sis i set anys de durada; el temor de tot vinyater de que la gran producció escursi la vida del cep, aquestes experiències el desfan; una visita als Camps Experimentals de Vilafranca acaba per convèncer al més incrèdul. No sols el Xarel·lo i el Subirats quadripliquen i tripliquen amb la poda llarga la seva producció; és més, els ceps més frondosos, els ceps de més poder, un cop passats sis o set anys de prova, són els de gran producció, són els que estan amb poda llarga. Si un vinyater que visita aquells Camps Experimentals pogués escollir, estés a la seva mà fer tria, el 100 per 100 escollirien els ceps de poda llarga.

I sense arribar a tant; concedint als porucs i temerosos que la forta collita fes minvar la vida del cep, una planta que dona en quatre anys una collita equivalent a *dotze*, podria morir sens perjudicar-nos passats els quatre anys primers; es tindria la mateixa producció i restaria a més *dotze* anys la terra lliure per a fer-hi algun altre conreu.

La poda llarga és una qüestió d'estudi i d'experiència; la poda llarga no es pot fer per impressionisme. Creure en grans collites

sense adobs, ni treball; pensar en fortes produccions sense comptar primer amb la màquina, és un greu error. ¿Però quants i quants abonant no treuen de la vinya tot el que la vinya pot donar? Per a aquests, per als que saben com la producció depèn del medi en què viu la planta, és de molt interès fer els assaigs...

Es posa a la poda llarga un argument cent voltes repetit pels que no volen veure les coses com són, sinó com ells les voldrien. Es diu: si la poda llarga augmenta tant la producció, si és un fet tan cert, dintre poc tothom ho veurà i aleshores una sobreproducció portarà com a conseqüència inevitable la baixa del preu, i tant és perdre per poca collita com perdre per massa a baix preu. Als que fan les coses i sols n'aprecien la part externa, aquest argument els aclapara; i si bé es mira, aquest argument sols es basa en què sia un fet l'augment de collita per la poda llarga; si la poda llarga pot donar lloc a la sobreproducció, la poda llarga augmenta la collita.

Agricultura és una cosa complexa; voler veure els problemes agrícoles amb una sola cara és com voler veure el mar per una gota d'aigua o la terra per un gra de sorra. Agricultura és complexitat, i les coses complexes s'han d'estudiar per parts.

El problema de la poda llarga i de la poda curta presenta tres aspectes.

1.^{er} Agronòmic. La poda llarga augmenta o no la collita? La influència de la poda llarga és igual per tots els ceps?

2.^{on} Industrial. ¿L'augment de producció porta en si que el vi perdi en qualitat? ¿Compensa la pèrdua de qualitat, l'augment de quantitat?

3.^{er} Econòmic. ¿El perill que una sobreproducció motivada per la poda llarga porti una baixa de preu és una cosa fatal i inexorable?

Conclusions :

Estudiant la qüestió en son aspecte agronòmic i cultural res més interessant que les observacions fetes a l'Estació Enològica de Vilafranca del Penadès, que al començament esmentava.

Els resultats d'aquestes experiències són:

XAREL·LO EMPELTAT SOBRE ARAMON × RUPESTRIS NÚMERO 9

Anys	Poda curta Parcel·la 21 quilos per hectàrea	Poda llarga Parcel·la 22 quilos per hectàrea
1911	1,059	16,127
1912	4,634	28,340
1913	7,840	23,613
1914	7,420	13,593
1915	4,509	20,394
1916	7,332	22,500
1917	9,006	23,721
TOTALS	41,801	148,288
PROMIG ANYAL.	5,971	21,184

O sia en números rodons, que en aquesta varietat, aquest preu i a Vilafranca en el Camp Experimental per cada *100 quilos* de verema obtinguts en la *poda curta* s'obtenen en la *poda llarga* *350 quilos*.

La poda curta empleada és la corrent en el país; en quant a poda llarga s'ha empleat el sistema Coste-Floret, quals reproduccions fotogràfiques apareixen apart, fora text. Al cep podat com d'ordinari es deixa un o dos sarments llargs que faran la branca de producció.

No són menys interessants les observacions fetes al mateix lloc amb la varietat Subirat-Parent empeltada sobre Murviedro per Rupertis 1,202.

Anys	QUILOS PER HECTÀREA	
	Poda curta Parcel·la 25	Poda llarga Parcel·la 26
1912	9,953	29,197
1913	7,471	22,340
1914	4,681	10,860
1915	7,029	17,121
1916	8,715	24,358
1917	8,289	23,986
TOTALS	46,138	127,862
PROMIG ANYAL.	7,689	21,310

O sia que en aquesta varietat i preu i en les condicions de medi en què s'ha trobat iguals en una i altra per cada *100 quilos* de verema en la *poda curta*, n'ha fet en *poda llarga* *275 quilos* en números rodons.

El sistema seguit en la poda llarga ha sigut un sarment vertical enroscat en una estaca o canya, a més dels caps ordinaris.

Arreu donarà el mateix resultat? ¿En altres varietats passarà el mateix? Vet aquí l'estudi, veu's aquí l'experiment que deurien fer-se per tot on tinguin vinyes, vet aquí la primera obra a portar a cap en els Camps Experimentals i en totes les comarques vinyateres. Experiències com les de Vilafranca, escampades, ens donarien una bona norma per a industrialitzar el conreu de la vinya.

Més assajar no significa llançar-se a una aventura; l'assaig es deu fer amb una petita extensió; i no deu anar-se a l'assaig amb perjudici, ja que tant perjudica una fe cega com una intensa credulitat. Fent-se així, l'assaig favorable més endavant s'estendrà; l'assaig que resulta negatiu ens porta una pèrdua petita.

En quant al segon punt, quan es tracta de saber si l'augment de quantitat porta aparellada la baixa de la qualitat, res més indicat que veure les graduacions obtingudes l'any darrer.

PARCEL·LA 21. XAREL·LO	} 1 hectolitre a 2'50 pessetes grau
Poda curta 11,6	
	} i càrrega representen 29 pessetes
PARCEL·LA 22. XAREL·LO	} 3,5 hectolitres a 2'50 pessetes grau
Poda llarga 11,1	
	} i càrrega representen 38 pessetes

I en el Subirat-Parent:

PARCEL·LA 25	}	1 hectolitre a 2'50 pessetes grau i
Poda curta 12,7		càrrega representen 31'75 pessetes
PARCEL·LA 26	}	2,75 hectolitres a 2'50 pessetes grau
Poda llarga 11,65		i càrrega representen 70'10 pessetes

I si es diu que baixant grau, el tant per grau baixa de preu, es pot fer notar que generalment sempre es venen més cars els graus d'un vi fluix que els d'un vi alt en igualtat de les demés circumstàncies; i per altra part, vins de 7 a 8 graus es paguen avui al Migdia de França a 90 i a 100 *francs hectolitre*.

L'Estació Enològica de Vilafranca fa notar que en totes les parcel·les s'ha seguit el mateix sistema de conreu, ja que exceptuant la poda, tant adobs com treballadors, com tractaments anticriptogàmics s'han donat en els mateixos dies i del mateix mode. L'any 1911 fou una glaçada de primavera que va donar una tan estupenda diferència; observi's com en l'any 1914 d'una forta seca al Penadès l'esmetat sistema de conreu va permetre sostindre la poda llarga sens perjudici per a la planta, i com en l'any 1915, dolorosament recordat per tots els vinyaters per l'intens atac de *mildiu*, la poda llarga va donar en el Xarel·lo 20,394 per hectàrea i en el Subirat-Parent 17,121, mentre arreu per la comarca i pel món es feia una tan petita collita.

Reservant tractar l'aspecte econòmicament en el pròxim número, aconsellem a tots aquells a qui interessi fer proves, que, repeteixo, deurien ser tots els vinyaters, ja sia de la poda Coste-Floret; ja sia de la de sarment vertical enroscat. Per lo molt coneguda i per haver sigut una de les més extenses reproduim així mateix la poda Guyot. En quant a les altres, per la costosa instal·lació que demanen i per la dificultat de tornar el cep a la forma ordinària, cas de no convenir, ens abstenim de parlar-ne ni de recomanar l'assaig.

L'assaig en la poda Coste-Floret es pot fer modificant-la per més senzillesa obrint el cep i deixant el sarment llarg fins a trobar el del cep veí, enroscat l'un amb l'altre i amb una canya al mig com a tutor, canya que amb refia s'hi ajunten els sarments. En la poda llarga de sarment vertical deu procurar-se cargolar bé el sarment, mai deixar-lo dret.

Ens acaba de fer veure la influència de la poda llarga en la producció *en certes varietats*, i per tant, la conveniència d'assajar-la arreu en totes les menes, la producció obtinguda en un mateix tros en

anys successius des de la seva primera producció. (Estació Enològica de Vilafranca del Penadès.)

XAREL·LO SOBRE GAMAY-COUDERC (PARCEL·LA 4)

Anys	Hectolitres per hectàrea	Classe de poda
1905	37	Poda curta ordinària
1906	21	» »
1907	70	» »
1908	15	» »
1909	17	» »
1910	17	» »
1911	187	Poda llarga Coste-Floret
1912	158	» »
1913	44	Poda curta ordinària
1914	65	» »
1915	170	Poda llarga Coste-Floret
1916	131	» »
1917	175	» »

JOSEP M.^a VALLS

D'aviram

PARLEM-NE d'aviram?... Es cosa tan natural que quan s'escriu per als agricultors no s'oblidi ni tan sols allò que a primera vista sembla una cosa secundària, més que en el fons constitueix una font de riquesa, d'aquí que des d'aquest número destinat a circular entre els aimants de la terra i del camp comencem a divulgar coses molt útils sobre aquestes aus domèstiques que des dels més llunyans temps crien els pagesos i de les quals fins fa pocs anys ningú en feia cas i fins la gent es reia de nosaltres quan d'elles en parlàvem.

Espanya és, en general, un país privilegiat per a la cria de *gallines*, que amb els *indiots*, *ànecs* i *oques* formen eixa població dels corrals catalans que coneixem baix el nom d'*aviram* o *faram*, com solen dir a l'Empordà i quasi en tota la província de Girona, i encara que durant molts anys la producció nacional hagi sigut relativament reduïda, perquè la gran importació d'aviram estrangera, gallines i pollastres, especialment l'ofuscava i no donava lloc a què l'Avicultura nacional prengués increment; avui es veu que tenim producció que basta per a cobrir totes les necessitats de nostre mercat interior, car no ve ni una gallina ni un pollastre de l'estranger, i a pesar d'això nostres mercats estan ben proveïts i encara que la carestia dels aliments hagi ocasionat la puja dels preus, si estiguéssim en temps nor-

mals fins tindriem pollastres i gallines a preu més baix que el que abans teniem.

Amb tot i les dites circumstàncies, les *taules reguladores* dels mercats de Barcelona venen la gallina a 4'50 pessetes quilo i el pollastre a 1'80 pessetes la lliura de 400 grams, o sigui a un preu més econòmic del que es venia l'aviram estrangera abans de començar la guerra.

Entre les regions productores d'aviram, Cataluhya pot figurar en primer terme, sinó per la quantitat, per la qualitat, car nostres esplèndides gallines del Prat, del Vallès i de Valls, els *indiots bronzejats* de l'Empordà, les oques blanques que en gran quantitat es crien en la província de Girona i els ànecs dels voltants de la plana de Granollers, són ja de qualitat molt superior, i l'únic que falta perquè arribin a ésser com els d'altres països productors d'Europa, és que es seleccionin els reproductors, que per medi d'un bon règim en l'alimentació es millorin les qualitats de ses carns, s'augmenti sa producció d'ous i, finalment, que amb l'higiene del corral i els bons cuidados s'evitin les malalties, que tot això és molt fàcil si el pagès fa cas de ço que se li diu i acaba per abdicar de les velles rutines.

Sobre tot això en parlarem en aquesta secció que ens ha sigut encomanada i a la que dedicarem nostra major atenció, però com a títol de nota preliminar i perquè serveixi de lliçó a aquells que no veuen més possibilitat de que les gallines produeixin que recorrent a les races estrangeres tan preconitzades en els llibres per aquells que es dediquen al comerç d'aus de raça, prenguin nota de ço següent:

Sàpiguen que la raça del Prat, que en 1894 començarem a donar a conèixer a Espanya i que en 1910 i 1911 vàrem vulgaritzar en el Sud d'Amèrica, on sols en la República de l'Uruguay tenien en 1915 més de 8,000 gallines Prat, en sa gran part més seleccionades que les nostres, són en aquests moments l'admiració de tothom en aquell país, i la raó no falta perquè així sia.

Des del 1.^r de juliol ¹ està celebrant-se en l'Uruguay un concurs oficial de gallines ponedores, en el que es troben ous de les més celebrades races europees i nord-americanes.

Segons les dades que es van rebent, per ara i en els tres primers mesos de posta, les gallines del Prat porten aventatja sobre totes les demés races pel nombre d'ous que han donat, i hi ha grans probabilitats de que surtin vencedores contra les Leghorn, Plimouth, Wian-dotte, Rhode, Orpington i altres races que fins a últims de setembre quedaren endarrerides de posta.

Si aquí tenim, doncs, bona posta perquè l'Avicultura floreixi a Catalunya, ¿per què no ens cuidem tots de treure'n profit d'ella? ¿Per què no hem de pendre el lloc que ens correspon entre les regions

1) Que al Sud d'Amèrica correspon, per als efectes de la posta, al primer de gener.

més productores i que millor produeixen? Ens consta que la Mancomunitat de Catalunya, i d'una manera especial l'Escola Superior d'Agricultura, es proposen desplegar grans activitats en favor del pròxim i eficaç foment de l'Avicultura a Catalunya; secundem, doncs, tota aquesta obra a mida de nostres forces i aptituds, els uns divulgant ço que l'experiència ens ensenya i els altres apartant-se de les velles rutines i escoltant la veu de l'experiència. Sols així lograrem que la modesta aviram que fins ara hem tingut com un recurs o un auxiliar de la masia es torni una de les principals fonts de riquesa.

SALVADOR CASTELLÓ

Director de l'Escola d'Avicultura d'Arenys de Mar

Els arbres fruiters a Catalunya

(ACABAMENT)

Camps experimentals, conferències, cursets, fullets, són la base del programa de divulgació i propagació de la fructicultura. Probablement amb aquests quatre elements ja n'hi hauria prou per a obtenir bons resultats. Però existeixen altres mitjans que, encara que no tinguin la eficàcia dels altres, poden ésser sumament útils i contribuir al progrés de l'agricultura. Els enumerarem breument :

1. — Creació d'un camp d'investigacions, destinades :

1.^a A l'estudi comparatiu de les races i varietats de fruiters catalans per a aclarir el caos regnant, determinar les sinonímies, conèixer les aptituds de cada una, amb l'objecte de poder recomanar les més bones.

2.^a A l'estudi comparatiu de les varietats estrangeres (en general millors que les indígenes) que van sortint continuament, per a determinar llur relativa adaptabilitat al nostre ambient i per a controlar, abans d'aconsellar-les, si són veritables les propietats que els atribueixen llurs productors.

3.^a A practicar experiments que convé fer privadament, abans que en públic, amb el fi d'evitar el desprestigi de l'experimentador. Als camps experimentals es poden estudiar sols les coses certes: en canvi, en un camp reservat, particular, es poden fer investigacions personals per veure, per exemple, la conveniència d'un nou mètode de poda o de conreu abans de propagar-ho i aconsellar-ho; es poden fer proves originals fins a trobar quelcom nou, etc.

Aquest camp, l'extensió del qual no és necessari que sigui gaire gran, seria de molta utilitat per a l'encarregat del servei i per al públic, que aprofitaria els resultats obtinguts en ell.

II. — Determinades les varietats més bones, mereixedores d'ésser

propagades, convindria que l'Escola fos en condicions de poder-les vendre als agricultors que ho desitgessin.

A Itàlia les escoles fan de «viveristes»; a l'Argentina existeixen vivers de l'Estat. D'aquesta manera es lliuren els pagesos de les urpes dels explotadors que els enganyen donant-los plantes malaltes o massa velles o massa joves o de races dolentes.

El viver pot ésser considerat per l'Escola com una font d'ingressos, és a dir, pot ésser d'especulació: s'evitaria així la guerra dels comerciants interessats. Però també pot dedicar-se a vendre les plantes a preu de cost sense guanyar i sense perdre.

Aquest projecte és, sens dubte, difícil de realitzar, perquè costa diners, al menys durant els primers anys, i perquè per a portar-lo a la pràctica s'hauria de lluitar contra l'oposició del comerciants interessats.

III.—Organització d'exposicions i concursos comarcals o provincials, amb premis en metàl·lic (o diplomes o medalles) instal·lades senzillament: quatre banderes, quatre màximes a les parets i un xic de soroll el dia de la inauguració.

Combinades amb els cursets, aquestes exposicions no resultaran cares: al contrari, és molt possible que's puguin pagar totes les despeses.

Les exposicions i els concursos poden ésser sols de fructicultura o també d'altres productes de la terra per a fer-les més interessants. Han d'ésser freqüents per a tenir despert l'interès del pagès, el qual de cada una pot treure'n moltes ensenyances.

A Itàlia i Anglaterra les exposicions i els concursos entre els productors han donat resultats extraordinàriament bons.

IV.—Creació de premis per als camps més ben cultivats, per als productes més ben presentats, etc.

A Itàlia les exposicions, els concursos i els premis als agricultors més diligents s'usen des de fa molts anys, i el que no hagin desaparegut demostra que han tingut èxit. Hi ha comarques on el cultiu del blat, per exemple, ha progressat d'una manera extraordinària des de la instal·lació dels premis. Això s'explica fàcilment. Demés del doble interès que té l'agricultor de guanyar el premi i d'augmentar la producció de les seves terres, se li desperta l'esperit d'emulació i aspira a ésser el primer conreador de la seva comarca.

V.—Concursos de monografies entre els agricultors: s'obtindrien dos avantatges:

- 1.^r Obligar a pensar per l'estímul d'un premi.
- 2.ⁿ Constituir un tresor d'experiència pràctica.

Comprenc que aquesta idea és massa optimista; però, reflexionant sobre ella, he cregut que hi ha possibilitat de portar-la a la pràctica amb èxit. Entre els pagesos existeixen persones de certa cultura que

podrien pendre part al concurs. Tot està en donar llibertat d'escollir l'argument.

Per altra part, aquesta proposició es pot modificar en aquest sentit: convèncer el pagès perquè escrigui les seves observacions, que seran publicades en alguna revista.

Aquest sistema s'aplica a l'Argentina i als Estats Units. Allí els agricultors il·lustrats intervenen activament en les discussions dels problemes que interessen l'agricultura, i, com es comprèn, el resultat és bo.

VI.—Instituir una oficina (diguem-ho així) de consultes, i ensenyar el pagès a dirigir-s'hi a ella per aclarir els seus dubtes, sigui verbalment, sigui per escrit.

No es tracta de crear més burocràcia: les persones encarregades dels serveis tècnics poden dedicar algunes hores de cada dia o un o dos dies de la setmana a contestar les preguntes que es rebin. L'important és que el pagès es decideixi a fer consultes, i és molt probable que, sabent que existeix una secció dedicada a aquest fi, entri de seguida en relació amb ella.

VII.—Finalment, un altre bon mètode per afavorir el desenrotllament i progrés de l'Agricultura és el de posar avisos suggestius per pobles i estacions de ferrocarril, donant consells sobre les diferents qüestions agrícoles: recomanant, per exemple, l'ús d'un insecticida i ensenyant la manera d'usar-lo; posant en guàrdia el pagès contra els falsificadors d'adobs; repetint cada any, en les èpoques corresponents, la manera de comprar els materials fertilitzants, la manera de combatre les malalties; recordant la importància de la selecció de llavors, etc.

Encara que aquest mètode tingui un aspecte massa comercial, estic convençut que pot donar molt bons resultats. A l'Argentina s'usa des de fa molts anys i ningú pensa en abandonar-lo.

AUGUST MATONS

Exemples que han d'ésser imitats

FA poc temps, amb motiu d'una excursió feta pel partit d'Olot, vaig visitar, al veïnat d'En Cidera, del poble de San Privat de Bas, a En Carles Casadellach, aprofitat pagès, el qual cultivant solament tres hectàrees de terra, obté d'elles una tal producció que li permet, a ell i a la seva família, viure molt millor que molts d'altres propietaris i masovers que menen deu vegades més de terra que ell.

Essent degut tot això a l'indústria que té muntada de cria i engrèix de porcs, crec convenient divulgar els seus procediments, els quals s'avenen del tot al sistema usat en les nacions de gran progrés

agrícola del centre d'Europa. Heu's aquí el sistema seguit per En Casadellach a la seva casa, a câ'l Carles de câ'n Grúa:

Compra garrins de mamella (dos mesos a dos i mig) que vénen a costar-li uns cinc duros, i es posa de seguida a engreixar-los intensivament fins als nou mesos, en què els porta a l'escorxador, amb un pes viu aproximat de 150 quilos.

Té sempre en engreix tres tandes de vint-i-cinc porcs, de manera que quan està per a desfer-se d'una partida de grassos per a l'escorxador, ja compra vint-i-cinc garrins més, i així successivament.

L'aliment dels porcs consisteix en una barreja de patates, naps, remolatxes, blat de moro, desferres i farines de classe inferior, barreja que varia, naturalment, segons sigui l'època de l'any i el que les collites poden proporcionar.

Aquest menjar, cuit per endavant en una caldera a propòsit, el reparteix als porcs dues vegades al dia, una al matí i l'altra a mitja tarda, i en suficient quantitat per que en mengin tant com vulguin.

Per altra part, no es descuida cap dia, matí i tarda, de dar-los un xic de verdura fresca: cols, fulles de nap, etc., bé que en petita quantitat.

No vull parlar del sistema de corts, distribució de l'aigua que permet una neteja ben fàcil, ni de la manera escrupolosa com són recollides totes les aigües brutes, així com les defeccions líquides i sòlides, en un femer senzill, però modern, amb pou per a recollir el suc de fems, el qual aplica a les terres en diferent època que els fems.

He dit que aquest sistema s'avé a l'empleat en nacions de gran progrés agrícola. En efecte: Poc abans de la guerra, l'any 1914, una Societat alemanya va fer un contracte amb els Municipis d'Ulm i Nou Ulm (Alemanya), per a l'abastiment, durant cinc anys, de porcs grassos, al preu de 1'25 pesetes el quilo en viu, havent de tenir els porcs un pes mitjà de 110 quilos, i el nombre que es considerava necessari era de 2,500 porcs.

Aquest contracte fou fet a base del següent càlcul, comprovat per l'experiència de molts anys:

SISTEMA ALEMANY D'ENGREIX

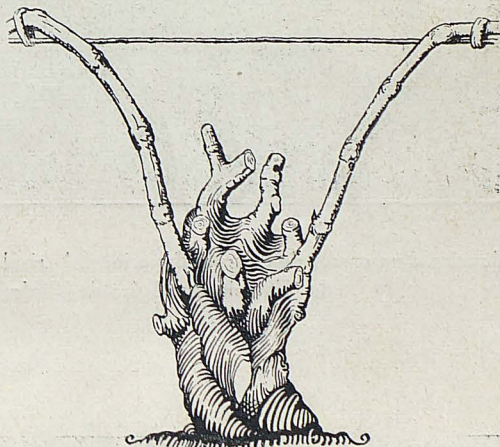
	Quilos
Pes mitjà del porc en començar l'engreix	17'50
» » » » engreixat	110'00
Diferència de pes guanyat	92'50
	Pessetes
Cost de compra del porquet	29'47
Alimentació, tot cost inclòs, durant cinc mesos	80'37
Segur d'engreix (el qual comprèn el de vida)	2'25
Total cost.	<u>112'09</u>

PODA LLARGA I PODA CURTA

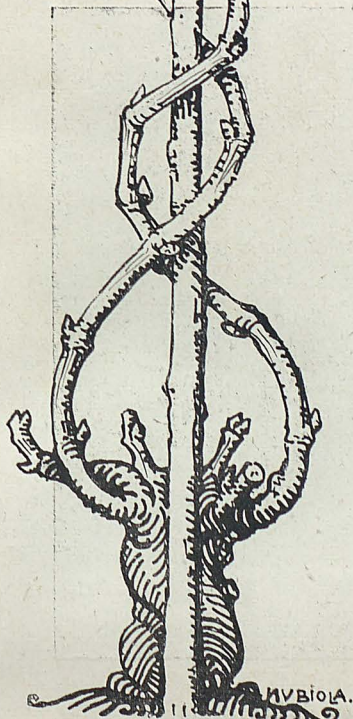
(Vegi's article plana 1)



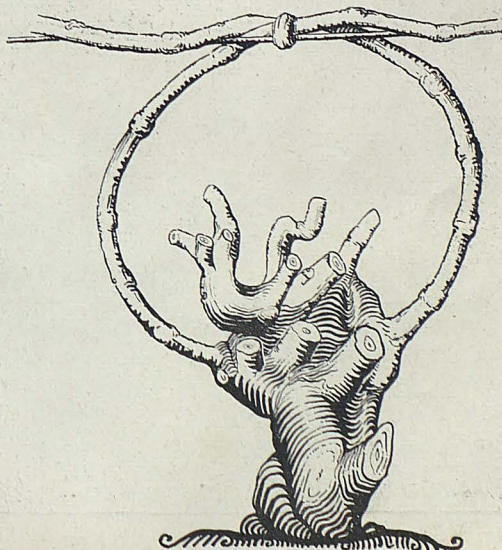
La vinya, podada segons el mètode Coste-Floret



Cep amb la poda Coste-Floret



Cep amb els serments verticals
enrotllats en una estaca



Cep amb la poda Coste-Floret



Alumnes d'un cursset de l'Escola Superior d'Agricultura, visitant el camp experimental de l'Estació Enològica de Vilafranca del Penadès



Xarel·lo amb poda llarga. — Masquefa (prov. de Barcelona)



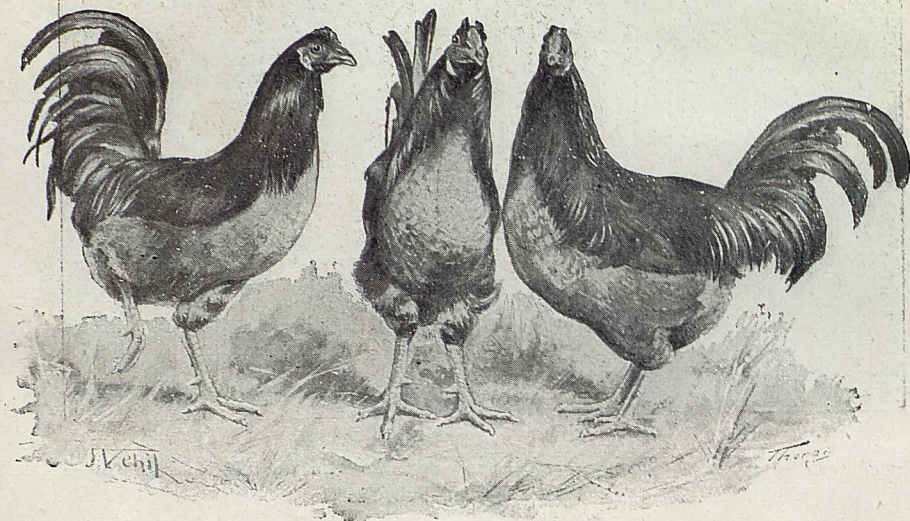
Ceps amb la poda Coste-Floret, del camp experimental de l'Estació Enològica de Vilafranca del Penadès



Xarel·lo amb poda llarga. — Masquefa (prov. de Barcelona)

D'AVIRAM

(Vegi's article plana 5)



Capons de la raça catalana del Prat



Gall i gallines de la raça catalana del Prat

	<u>Pessetes</u>
Valor del porc engreixat.	137'50
Diferència o benefici.	25'41
Cost del quilo d'engreix.	0'89

Promig de pes guanyat en un dia durant el període d'engreix: 0'616 kilos.

Promig de pes guanyat en un dia durant el període d'engreix: 0'616 quilos.

Edat mitjana del porc en acabar l'engreix: set mesos.

El fonament i origen dels assaigs fets per la societat alemanya foren les experiències del doctor Lehman, segons les quals es necessiten: 175 quilos d'ordi i 30 quilos de peix i carn molta, perquè un porc en condicions normals augmenti 50 quilos de pes.

Amb seguretat, a la seva finca de cà'n Grua, el senyor Cadel·lach obté, per porc engreixat, un benefici superior a les 25'41 pessetes que aconsegueix la Societat alemanya, puix quasi tot l'aliment que consumeixen els porcs es produït a casa seva i solament compra de la casa Enzesa, de Girona, unes 20 tonelades de despulles de moltes i farines de desperdicis que no li costaran més que 4,000 pessetes; essent així, el pagès ramader de qui parlem, treu de la seva finca de 3 hectàrees, mitjançant l'engreix de 75 porcs, cada any, ço que segueix:

DESPESES DE CULTIU I PINSOS

	<u>Pessetes</u>
Cost de 75 garrins a 25 pessetes.	1,875
» » farines i despulles.	4,000
Jornal de 2 homes, tot l'any, a 3 ptes. un . . .	2,190
Total cost.	8,065

INGRESSOS

	<u>Pessetes</u>
75 porcs a 150 quilos, igual a 11,250 quilos de carn en viu, que a 1'70 el quilo, són . . .	19,125
De les que, deduïdes les	8,065
que pugen les despeses, queden	11,060

de diferència, i separant el 10 per 100 de riscos i el 15 per 100 d'interessos, conservació, etc., queden unes vuit mil dues centes noranta-cinc pessetes de benefici i renda en 3 hectàrees; i suposant que cada hectàrea renti *cinc centes* pessetes, el qual representa per a les tres hectàrees mil cinc centes pessetes, queda encara un benefici líquid de 6,795 pessetes, per a l'agricultor ramader, exemple vivent que ha d'ésser conegut per molts per a imitar-lo després racionalment.

L'ensenyança que es dedueix de tot l'anterior podem sintetitzar-la dient:

Que és una equivocació perllongar l'engreix dels porcs més enllà del temps que necessiten per adquirir el major pes amb el menor gasto, el qual solament es logra posant els porcs en engreix des dels 2 a 3 mesos fins als 8 o 9, que és quan han d'ésser sacrificats.

P. J. CASALLO

La lleteria cooperativa de l'«Haut-Var»

TEMPS ha que desitjava visitar la «Lleteria cooperativa de l'Haut-Var», domiciliada a Guillaumes, als Alps Maritims; i ho he fet el passat mes de setembre. Per a aquells qui tinguin ocasió de visitar la Côte-d'Azur, és una excursió que jo els recomano, tant als turistes com a tots els qui s'interessen per les coses de l'Agricultura i de la cooperació.

Els primers seran meravellats de la salvatge bellesa del camí, per la imponent grandiositat i la variació dels llocs que en tan gran nombre posseeixen les muntanyes de l'interior del vell comtat de Niça. Els segons ramassaran una gran collita d'observacions i de documents sobre els resultats que la cooperació ben entesa pot procurar i les notables transformacions culturals que és susceptible d'ocasionar.

De Niça a Pont-de-Gueydan, passant per Puget-Théniers i Entreveaux, la vall del Var és ja força coneguda dels hivernants, des de que el tren del Sud en ressegueix les fondalades. Hi ha allà 71 quilòmetres que són dels més pintorescos que es poden córrer en vagó en aquest nostre país, qui, amb tot, en té tants! Però això no és res, comparat amb la segona part del trajecte, des de Pont-de-Gueydan, on es deixa el ferrocarril, fins a Guillaumes i més enllà.

Figureu-vos riu amunt el Var, semblant de cop abandonar la seva vall, entaforant-se, per una colsada en angle dret, en una veritable entalla feta d'alt a baix de la muntanya, qui davant vostre es redreça en un encimbellament gegantí i ferotge de estrats enarcarats, d'agulles i de penyes. La carretera, tallada quasi tota sobre la roca d'una de les parets de la cinglera, puja, baixa, es retorç, passa vuit o deu túnels, en la sortida dels quals vos trobeu sempre l'espadat de la roca i el cel damunt vostre, i als vostres peus l'immens cingle, en la gola del qual escumeja rondiner el Var, esmunyint-se per l'estret canal de la muntanya esbadellada.

Tot d'una, en un revolt, una cosa extraordinària i quasi esfereïdora: desemboca en una espècie de semicercle, les parets del qual, abruptes

i totes crivellades, són literalment del color de la sang! Hom es troba corprès d'una verdadera impressió d'horror i d'angúnia davant d'aquest paisatge infernal, clos per la roja muralla, de la qual, per prima esquerdà, borbollen sagnoses les aigües del Var, embassant-se al fons per emmirallar l'espectre turmentós d'aquella presó de sang! Bé n'he seguides de muntanyes i n'he vist de gorges i de congostos, profunds i salvatges: enlloc n'he trobat d'altre qui evoqués amb tanta intensitat l'infern del Dante!

Sortint, finalment, d'aquest caos, a l'altre costat de la muralla, qui un temps barrava el curs al riu Var, que per escapar-se hagué de travessar-la, ens trobem en presència de l'allargassada vall, de la qual la vila de Guillaumes és el capítol, després d'haver-ne estat el guardià, en la qual plana serpeja joguiner el Var en el rialler país d'Entraumes, enfilant-se fins a les escarpades muntanyes que en formen el fons. És la regió de les pastures, dels prats.

I ara demano: ¿per què aqueixa cooperativa lletera en aquest poblet perdut a les muntanyes, a 100 quilòmetres lluny de Niça, dels quals 21 quilòmetres per la carretera de què acabem de parlar? Advertint que les vaques que proporcionen la llet a l'establiment no són pas aplegades totes aquí al volt, sinó, pel contrari, disseminades a l'istiu per les pastures sovint força allunyades i amb prou mals camins, i a l'hivern en els nombrosos poblets i caserius, alguns distants encara 20 quilòmetres.

No és pas una resposta, sinó moltes, que es necessiten per a aclarir aquesta qüestió. Efectivament, la idea de crear una cooperativa de producció i de venda de llet a Guillaumes, i l'èxit assolit per aquesta empresa, tenen llur origen en circumstàncies múltiples i especials que, ni de molt, es troben a tot arreu.

En primer lloc, la ciutat de Niça constitueix avui, tot l'any, per a tots els articles, i particularment per a la llet, un mercat de primer ordre. Una llet de bona qualitat, més encara si és presentada amb totes les garanties de puresa, frescor i meticulosa cura, està assegurada de vendre-s'hi a bon preu.

Demés, el bestiar boví de les muntanyes dels Alps Marítims, que fins ara fou compost d'animals miserables i degenerats, criats per una població on tot faltava, a poc a poc ha millorat considerablement, gràcies a la constant introducció de reproductors ben triats de la raça tarentesa, degut a la iniciativa de la càtedra departamental d'Agricultura i a l'ajuda de l'Estat i de la Província; de manera que la raça local va creixent regularment en nombre i, sobretot, en qualitat.

Per fi (i això és lo essencial) tot aquest desert de món, en un temps gairebé inaccessible, avui posseeix no solament bones carreteres, sinó que demés està lligat a Niça i a tot el litoral per un fer-

rocarril, del qual està construïnt-se una bifurcació que, dintre un parell d'anys, arribarà fins al mateix Guillaumes.

En conseqüència, avui es troben reunits aquests tres factors importantíssims: producció de llet, mercat remunerador i mitjans de transport.

Faltaven encara els homes necessaris per a desvetllar i encarrilar aquestes fonts de riquesa, car sovint existeix la matèria, però falta l'alenada que li doni vida. També aquests homes s'han trobat i s'han aplegat, moguts per la comuna idea que aquí hi havia una obra útil a crear i un servei considerable a oferir al país. Permeteu me citar els noms d'aquests senyors, qui són: M. Belle, professor departamental d'Agricultura; M. Alexandre Durandy, conseller general a Niça i propietari a Guillaumes; i M. Long, batlle d'aquesta darrera vila.

Sota el seu impuls, i amb la triple participació dels interessats, de la Província i de l'Estat, ja fa sis anys que va fundar-se la Cooperativa: va construir-se un petit establiment, proveït d'aigua en abundància i moblat del material més perfeccionat, amb generador de vapor, pasteuritzador, refrigerant, etc., etc. Es va construir el material necessari per a envassar la llet i transportar-la primer a l'estació de Pont-de-Gueydan, i després a Niça, en un vagó ben acondicionat. Finalment, va confiar-se a un antic alumne de l'Escola de Mamirolle, actiu i entès, el càrrec de director de la lleteria i de totes les manipulacions necessàries per a la recepció, comprovació, tractament i expedició de la llet.

Aquestes operacions són fetes a la vista del públic que sigui gustós de visitar-ho, qui queda convençut del bon servei que fa una ben entesa higiene dirigida per precisos coneixements científics, en els minuciosos detalls de cura, posats avui en pràctica en aquesta indústria.

Diguem només que des de sa entrada a l'establiment (on arriba en bidons plomats, portats en carros, a bast o a mà) la llet és tastada, verificada a l'acidímetre o al cremòmetre en el cas, molt poc corrent, que fos sospitosa, i després inscrita en una llibreta a compte del que la remet. Reconeguda la llet normal, és filtrada, buidada en un barrejador, passada al pasteuritzador, i, després d'ésser refrigerada, filtrada altre cop i tancada en bidons immediatament plomats. Tots els recipients (ja no cal dir-ho), cada vegada que han servit o han de servir, són rigorosament esterilitzats al vapor rescalfat, després d'haver ja estat rentats.

Aquestes diverses operacions es verifiquen amb una gran rapidesa, de manera que, a la una de la tarda, tota la llet rebuda és ja col·locada al vagó, qui serà a Niça al cap de tres hores.

Allà ha estat constituïda la segona part de l'organització, és a dir, la recepció, la distribució i la venda.

Així que arriba a Niça, estació del Sud, la llet (que, mercès a les precaucions preses, s'ha mantingut amb prou feines a alguns graus sobre zero), és recollida per un automòbil que la porta a la lleteria, magatzem per altra part molt a prop. Aquesta, revestida enterament de vidre i d'esmalt, mantinguda amb molta netedat, està proveïda de tots els instruments necessaris a una tercera i última filtració de la llet, a son embotellament mecànic, i tapat hermètic de les ampolles. Acabades aquestes operacions, la llet és immediatament repartida amb l'ajuda d'automòbils a les deu o dotze botigues de venda al detall que la Cooperativa té instal·lades als diferents barris.

Es comprèn, doncs, que, recollida, manipulada i venuda en les condicions que succintament hem apuntat, presentada per un personal escollit a les botigues, on tot és net i lluent, la llet de la Cooperativa de Haut-Var hagi conquerit ràpidament el favor del públic. I, així, diàriament en són venuts almenys 1,500 litres a l'istiu i 2,500 litres a l'hivern, al preu de 0'40 frs. el litre.

I ara bé: els resultats?

Els resultats són múltiples. En primer lloc, n'hi ha un que, des del punt de vista de la salut pública, és d'una importància imponderable: ço és, que avui a Niça s'ofereix al preu normal del país, i amb totes les garanties d'autenticitat, una llet pura i *completa*, absolutament semblant a la que es consumiria directament traslladant-se a les pastures de les muntanyes, on aquella llet ha estat produïda. Creiem excusat insistir sobre els aventatges que això reporta a tothom i especialment als infants d'alletament.

Per altra part, els pagesos de la comarca de Guillaumes, els quals en altre temps obtenien amb prou feines alguns cèntims de la llet, transformada en mala mantega venuda a 1'50 frs. el quilo, o en formatge barroer, actualment la cobren sobre plaça, i deduïdes totes les despeses, de 0'16 a 0'20 frs., segons sigui l'estació de l'any i la riquesa en greix de la llet per ells subministrada. Doncs (observació important), amb el fi d'evitar cap adulteració, i sobretot per avesar els ramaders a alimentar bé llur bestiar, és a raó de la seva riquesa en greix, degudament comprovada a intervals voluntàriament irregulars, que es fixa el preu de la llet.

G. BATTANCHON

(Acabarà)

INFORMACIÓ

Conferència en l'Institut de Sant Isidre

En l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, l'il·lustrat químic agrari En Conrat Cranell, va donar la seva anunciada conferència sobre intensificació agrícola.

Començà per estudiar el problema baix el punt de vista científic, afirmant que la terra vegetal es troba constituïda de roques i vegetals, *humus*, de quals substàncies moltes terres n'estan mancades, pel que precisa afegir-les fems o adobs en verd.

Es va mostrar partidari de la substitució dels gorets blancs pel conreu de lleguminoses per enterrar en verd.

Preconitzà la superioritat de l'arada-talp sobre la veritable, en els secans, per lograr-se amb el primer amagatzemar l'aigua, principal element de la vida vegetal, a molta fondària, més que en la veritable i sens barrejar el sòl amb el subsòl.

Va manifestar que moltes terres tenien la potassa suficient per a donar bones collites, però que era precis movilitzar-la, indicant el mode de fer-ho.

Finalment deixà sentat l'orador: que les llaurades fondes amb arada-talp, els adobs en verd, les sals alcalines en qualche fosfat i un complement de llaurades superficials que tendeixen a desmenussar la terra i conservar la humitat, són garantia, en el secà principalment, d'esplèndides collites sens augmentar les despeses.

En acabar la conferència, el senyor Cranell fou molt aplaudit.

Sofre d'Itàlia

El «Centro Agrícola del Panadés», domiciliat a Vilafranca, ha obtingut permís per a importar d'Itàlia 805 tonelades de sofre per tal de satisfer les necessitats dels viticultors del Penadès.

Aquest producte l'obtindrà l'esmentada Societat a un preu molt per dessota del que es cotitza en nostre mercat.

Proposant-se el Centre que aprofitin el benefici el major nombre possible d'agricultors de la comarca penadesenca, s'adverteix a tots els qui vulguin adquirir sofre que en la Secretaria de dita entitat trobaran totes les dades que considerin necessàries referent a aquest assumpte.

Almanac

Acaba d'aparèixer el *Almanaque de vida rural*, publicat per *El Norte de Castilla*, que resulta altament interessant als agricultors.

Unió de Vinyaters de Catalunya

El senyor Santacana, President de la «Unió de Vinyaters de Catalunya», ha dirigit un telegrama a l'Excm. Sr. President del Consell de Ministres, dient que té absoluta confiança de que es preocupa dels transports, interiors i exteriors, per a no interrompre l'exportació de vins a França i Amèrica, i al mateix temps li recomana radicals mides contra la competència il·legal i fraudulenta.

Miting agrari a Igualada

En el local del «Casino del Fomento de Igualada» va tenir lloc un míting agrícola de propaganda del Sindicat agrícola «La Mutual Agraria».

Va ocupar la presidència don Ramon Soler, President de la Cambra Agrícola; el Secretari de la mateixa, senyor Riba, va saludar als senyors conferenciants, fent

un complet elogi de llur constant actuació agrària i oferint als organitzadors de «La Mutual Agrària» l'apoi dels agricultors de la Comarca.

Don Jaume Algarra va exposar els aventatges de l'associació i com mercès a ella han pogut resoldre una sèrie de problemes que semblaven irresolubles. Estudià els fins que es proposa aconseguir «La Mutual», enumerant els mitjans que es posaran en pràctica per a aconseguir-los; va alentir finalment als reunits a seguir pel camí emprès.

El President de «La Mutual Agrària», don Joan Miquel Cuscó, va agrair les frases laudatòries que se li havien dirigit. Diu que sempre cregué amb el ressorgiment de l'Agricultura, i que era consolador aquest espectacle que estaven oferint les classes agràries cercant ells mateixos remei a sos mals. Va explicar l'organització del nou Sindicat i donà les gràcies als concorrents per sa col·laboració a l'acte.

Secció de Patologia agrícola

La Secció de Patologia agrícola (abans de Plagues del Camp), en la reunió que ha celebrat sota la Presidència de don Jaume Guinjoan, ha acordat donar en el vinent mes vàries conferències agrícoles en alguns pobles d'aquesta província, com també remetre insecticides per a combatre diferents afeccions denunciades. S'ha acordat, demés, començar en el pròxim mes les fumigacions amb l'àcid cianhídric per a combatre el *lecanium oleae*, que tants perjudicis ocasiona en els olivers de nostra província.

La Presidència va donar compte de que continuen reorganitzant-se les Junes locals i que fa pocs dies va tenir la satisfacció de rebre la visita dels alumnes de l'Escola d'Enginyers Agrònoms, de Madrid, acompanyats del seu professor, havent-los ensenyat el Museu de Patologia Vegetal i Laboratoris, quedant altament satisfets i admirats de l'organització i serveis que ve prestant aquesta Secció als agricultors, demanant informes i dades per a veure si poden intentar una organització semblant en altres províncies.

CONSULTORI *

PREPARACIÓ DEL SUC SULFO-CÀLCIC

Són moltes les fórmules per a la preparació d'aquests caldos, però la més corrent és la que segueix:

Sofre	2 quilos
Calç.	1 »
Aigua	10 litres

El sofre que s'emplea és el mateix que s'utilitza contra l'oïdium, o siga el sofre corrent. En canvi, la calç només pot usar-se poc després d'haver sortit del forn, de manera que encara no hagi començat a posar-se, car no serviria.

No es deuen usar els troços de calç massa grossos, perquè acostumen a ésser poc cuits de dins, per tant abans de pesar la calç convé trencar els terrossos per a veure si està ben cuita. Essent ràpidament el coure atacat pel suc, la barreja es farà en calderes de ferro.

Per a preparar 100 litres de caldo es posa al foc la caldera amb 20 litres d'aigua, i quan està tèbia s'hi tira la calç a trossos, sense remenar.

*) En aquesta secció es respondrà a totes les consultes que facin els senyors subscriptors indicant el número de subscripció.

El sofre s'ha de tirar tan bon punt comenci a bullir la calç.

Si per falta de cuidado la calç absorbeix tota l'aigua, se n'hi ha d'afegir pel perill que es corre de que s'encengui ràpidament.

En posar-hi el sofre s'ha de garbellar sobre la caldera. Si són dos els operadors, mentre l'un l'aboca, l'altre va remenant la barreja fins a tant que el suc es torni d'un color blanc-groguenc. Si el caldo es torna massa groc, es deu afegir un xic d'aigua. Quan la barreja està ben feta, una petita quantitat de sofre que es posi a la caldera queda nedant.

Un cop completa la quantitat d'aigua fins arribar als 100 litres, convé atiar el foc per a determinar una ebullició lo més regular que es pugui.

Si esdevé tumultuosa, afegint-hi un xic d'aigua es torna normal.

L'ebullició deu durar una hora, durant la qual s'ha d'anar remenant, amb un bastó, la barreja.

No convé que durant la bullida s'abaixi la quantitat de líquid sobre del volum normal, pel que s'hi anirà afegint aigua.

Mentre dura l'operació el líquid va canviant de color fins a tornar-se d'un color de cafè torrat.

A voltes el caldo està ja fet abans de l'hora d'ebullició. Es separa aleshores una quantitat de suc amb una cullera de fusta. Si bull amb l'aspecte d'una sèmo-la lleugerament clara diluïda en un líquid roig, el suc estarà llest, l'escuma haurà desaparegut i no quedarà gens de sofre sobrenedant.

El caldo es va concentrant fins arribar al volum normal (100 litres), i aleshores se'l retira del foc encara que hagi passat un xic més d'una hora.

Un cop refredat el suc es pot conservar en bidons ordinaris de petroli, garrafes o qualsevol recipient de terra cuita vernissada, sempre que es pugui tapar hermèticament.

Per als tractaments es dilueix en proporcions diferents que varien d'un 4 a un 8 per 100.

En els tractaments d'estiu s'acostuma a usar dosis d'un 4 a un 6 per 100, i en els d'hivern d'un 8 per 100. Pot barrejar-se amb el sulfat, produint-se aleshores una quantitat de sulfur de coure, que va regenerant el sulfat. Barrejant-hi una part de sulfat de coure lliure s'obtindrà així l'acció immediata i l'acció continua del tractament. Aquesta barreja té el gran avantatge d'ésser molt agafadissa, pel que es conserva molt temps en els pàmpols, que apareixen a la vista com vernissats.

ENGOSADURA

Aquesta congestió pot ésser deguda a diferents causes, com el treball excessiu, ferrat massa estret, l'empedrat de les ciutats, etc. Quan un animal està engosat presenta l'aspecte d'un gran cansament, cobert tot ell de suor, les mucoses irritades, el cap baix, el pols fort, la respiració fatigosa i el casc calent i adolorit, per lo que l'animal s'ajau.

El tractament consisteix en fer una forta sangria en la vena grossa del coll (jugular). Posar cataplasmes de segó, alga i vinagre en els peus engosats un cop desferrat l'animal, que convé siguin renovats sovint. Però el procediment millor i que ha donat molts bons resultats consisteix en banys de peus amb aigua freda donats en tres o quatre sessions de dues a tres hores cada una. La gangrena, supuració o anquilosi de les articulacions fulangianes poden ésser conseqüències d'una engosadura no tractada a temps.

ELS MERCATS DE CATALUNYA

Mercat vinícola. - Barcelona

COMARQUES	Blanc	Negre	Rosat
	Ptes.	Ptes.	Ptes.
Penadès	1'75	1'65	0'00
Camp de Tarragona	1'75	1'65	0'00
Conca de Barbrà	1'65	1'65	0'00
Priorat	0'00	1'80	0'00
Vilanova i Geltrú	0'00	1'65	0'00
Igalada	0'00	1'65	1'65
Martorell	1'75	1'65	1'65
Aragó	0'00	0'00	0'00
Manxa	1'00	1'00	0'00
Alacant	0'00	1'65	1'65
València	0'00	1'60	1'60
Andalusia	0'00	0'00	0'00

Mistela blanca, 55 pessetes hectòlitre
Id. negra, 50 id. id.

Moscate, 75 id. id.

Preus per grau i hectolitre i mercaderia posada al celler del colliter.

BLAT

Pessetes

Mollerusa, la quartera	26
Vich, els 55 quilos	24
Santa Coloma de Farnés, la quartera	29
Sant Sadurní de Noia, el quintar	25'50
Puigcerdà, els 100 quilos	52
Granollers, els 70 litres	28
Igalada, els 70 litres	24 a 25
Figueres, hectolitre	36
Tàrraga, els 100 quilos	45
Martorell, la quartera	26
Torregrossa, la quartera	24
Girona, els 100 quilos	46

CIVADA

Mollerusa, la quartera	14
Vich, els 100 quilos	37
Santa Coloma de Farnés, la quartera	15 a 16
Sant Sadurní de Noia, el quintar	12'50
Puigcerdà, els 100 quilos	51
Granollers, els 70 litres	14
Igalada, els 70 litres	15 a 16
Figueres, hectolitre	18 a 20
Tàrraga, els 100 quilos	37
Torregrossa, la quartera	13
Girona, els 100 quilos	38 a 39

ORDI

Pessetes

Mollerusa, la quartera	18
Vich, els 100 quilos	33
Santa Coloma de Farnés, la quartera	14
Sant Sadurní de Noia, el quintar	15'50
Granollers, els 70 litres	18
Puigcerdà, els 100 quilos	52
Igalada, els 70 litres	17
Figueres, hectolitre	22'50
Tàrraga, els 100 quilos	40
Martorell, la quartera	19
Torregrossa, la quartera	16
Girona, els 100 quilos	33'50

BLAT DE MORO

Mollerusa, la quartera	21'50
Vich, els 100 quilos	40
Santa Coloma de Farnés, la quartera	24'50
Sant Sadurní de Noia, els 100 quilos	44
Puigcerdà, els 100 quilos	65
Granollers, els 70 litres	23
Igalada, els 70 litres	24
Figueres, hectolitre	29
Tàrraga, els 100 quilos	40
Martorell, la quartera	22'50
Girona, els 100 quilos	43 a 44

PATATES

Girona, els 100 quilos	15 a 18
Vich, els 100 quilos	12
Puigcerdà, el quintar	7'00
Mollerusa, els 70 litres	11'75
Martorell, el quintar	5'50
Granollers, els 100 quilos	15
Santa Coloma de Farnés, la quartera	7'25
Sant Sadurní de Noia, el quintar	6'50

GARROFES

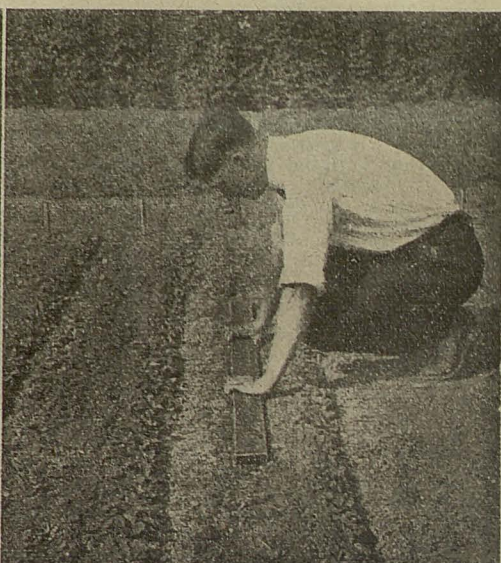
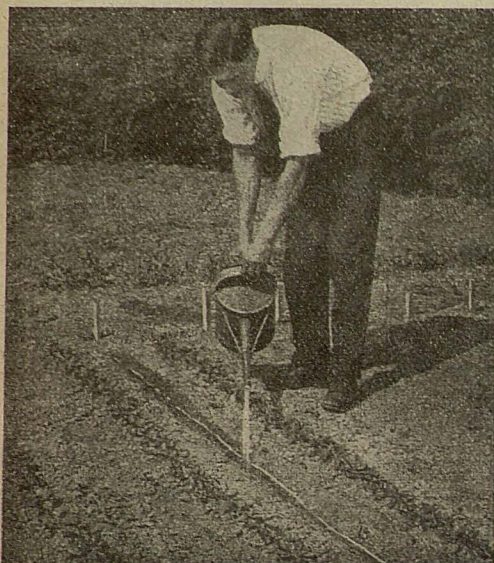
Girona, els 100 quilos	21'50
Puigcerdà, els 100 quilos	34
Sant Sadurní de Noia, el quintar	9'75

FAVES

Girona, els 100 quilos	45
Vich, els 100 quilos	42
Puigcerdà, els 100 quilos	52

	Pessetes	OUS	Pessetes
Tàrrega, els 100 quilos. . . .	45	Girona, la dotzena	2'60
Mollerusa, la quartera	22	Vich, la dotzena	3'25
Santa Coloma de Farnés, la quartera	24	Tàrrega, la dotzena. . . .	2'50
Martorell, la quartera	22'50	Santa Coloma de Farnés, la dotzena	3'50
Torregrossa, la quartera	20'50	Martorell, la dotzena	3'50
Granollers, els 70 litres	19	Granollers, la dotzena	3'25
Igualada, els 70 litres	19'50	Igualada, la dotzena. . . .	2'60
Sant Sadurní de Noia, el quintar	15'50	Sant Sadurní de Noia, la dotzena	3'50
Figueres, hectolitre. . . .	29	Vilafranca, la dotzena	2'90
		Figueres, la dotzena	2'60
AOFALS		PORCS	
Tàrrega, els 100 quilos. . . .	14	Girona, el quilo	3'00
Mollerusa, els 40 quilos	4	Puigcerdà, el quilo	2'95
Torregrossa, els 40 quilos. . . .	4'00	Santa Coloma de Farnés, la carnicera	3'15
Puigcerdà, els 100 quilos	7'00	Martorell, el quilo	3'05
Figueres, els 109 quilos	6'00	Granollers, l'arrova. . . .	23
PAL·LA		CARBÓ D'ALZINA	
Girona, els 100 quilos	12 a 15	Girona, càrrega	25 a 30
Puigcerdà, els 40 quilos	2'50	Santa Coloma de Farnés, càrrega	28 a 30
Figueres, els 40 quilos. . . .	3 a 3'50		
Martorell, els 40 quilos	3'50		
OLIS		FUSTA DE CASTANYER PER A BOTADA	
Girona, hectolitre	190 a 200	<i>Santa Coloma de Farnés</i>	
Puigcerdà, 120 litres	220	Poat (pipa), càrrega 36 pams.	90 a 100
Tàrrega, el quartà	7'50	Id. Rebuig, 36 »	75 a 80
Martorell, la carga	215	Duella (bocoi), 36 »	00 a 000
Figueres, hectolitre. . . .	170	Id. de Rebuig, 36 »	00 a 000
GALLINES		Carratell mitja pipa, 45 »	58 a 60
Vilafranca, el parell. . . .	15 a 18	Id. de Rebuig, 45 »	45 a 46
Vich, el parell. . . .	16	Barril, 72 »	58 a 60
Puigcerdà, el parell. . . .	12	Id. Rebuig, 72 »	45 a 46
Santa Coloma de Farnés, el parell. . . .	11	Samalisa, 82 »	32 a 35
Martorell, el parell	17'50	Id. Rebuig, 82 »	00 a 000
Granollers, el parell. . . .	15'50	Fonadura, 54 »	80 a 85
Igualada, el parell	8 a 14	Id. Rebuig, 54 »	70 a 75
Figueres, el parell	12 a 15		

GRAN INVENT EN LA SEMBRA DE LLAVORS



PAKRO SEEDTAPE

Consisteix en una tira de paper de Xina, fertilitzat, el qual conté les llavors de flors i hortalissa, pures i cuidadosament escollides, col·locades a les distàncies científicament convenients per a cada varietat. Totes les varietats són d'alta qualitat, i, sens cap excepció, han sigut premiades en els concursos més notables d'agricultura i floricultura del Nord-Amèrica

Germinen amb menys temps : Naixen en files rectes : No precisa transplantar-les : Eliminen treball i resulten més barato

Si vol obtenir per a sa pròpia taula els fruits més desenrotllats i alimenticis, sembri **PAKRO**. — Qualsevol aficionat aconseguirà els mateixos resultats que l'hortolà i jardiner més expert

48 varietats d'hortalissa

30 varietats de flors

DE VENDA. — Barcelona : *F. Ponsà, Clarís, 38.* — *A. Pujol, Salmerrón, 227.* — Manresa : *Magatzems Jorba.* — Sabadell : *Ribe García.* — Vich : *J. Fatjó.* — Lleida : *Joan Lamolla.* — Tarragona : *M. Sanromà.* — Reus : *C. Cavallé.* — Tortosa : *J. Prades.* — San Sebastián : *Villa María Luisa.* — Madrid : *Ochandarena Hnos.* — Málaga : *Sdad. Anónima Pacheco.*

Concessionari exclusiu per a Espanya : **E. RIFA ANGLADA**, Passeig de Sant Joan, 19 - Barcelona